

FLUFFY WATERMELON

INGREDIENTI	CUP	TECNICA	PREPARAZIONE
	420 ML		
Mixer Anguria Puree	25 ml	LIGHT BLEND	Versare la purea, i cubetti di anguria, 50 ml di tea nel blender. Frullare brevemente per 5 secondi quindi versare in un bicchiere e aggiungere i 150 ml di tea. Aggiungere 1/2 paletta di ghiaccio (125 gr) Mescolare e servire con guarnizione
Cubetti di Anguria			
Lemon Tea	200 ml		
Foglie di Basilico			

PINK CUCUMBER

INGREDIENTI	CUP	TECNICA	PREPARAZIONE
	420 ML		
Mixer Dragon fusion Puree	25 ml	MUDDLE	Schiacciare i mirtilli, quindi versare Mixer puree, Mixer sciroppo e il tea in un grande bicchiere. Mescolare bene e aggiungere mezza paletta di ghiaccio (125 gr) Mescolare e servire con guarnizione
Fetta di Cetriolo			
Mixer Cetriolo Sciroppo	10 ml		
Jasmine Tea	200 ml		
mirtilli freschi			

CHERRY TREE

INGREDIENTI	CUP	TECNICA	PREPARAZIONE
	420 ML		
Mixer Ciliogia Puree	25 ml	BUILD	Versare tutti gli ingredienti in un grande bicchiere. Mescolare bene e aggiungere mezza paletta di ghiaccio (125 gr) Mescolare e servire con guarnizione
Mixer Pompelmo Rosa Sciroppo	15 ml		
Rametto di Rosmarino	1 pcs		
Hibiscus Tea	200 ml		
Fetta di Pompelmo Rosa			

SICILIAN TEA

INGREDIENTI	CUP	TECNICA	PREPARAZIONE
	420 ML		
Mixer Arancia Rossa Puree	25 ml	BUILD	Versare tutti gli ingredienti in un grande bicchiere. Mescolare bene e aggiungere mezza paletta di ghiaccio (125 gr) Mescolare e servire con guarnizione
Mixer Lamponi Sciroppo	15 ml		
Rametto di Timo	1 pcs		
The Verde appena fatto	200 ml		
Fetta d'Arancia			



CREAMY PEAR & RAISIN

INGREDIENTI	CUP	TECNICA	PREPARAZIONE
	420 ML		
Mixer Pera William Puree	25 ml	BUILD	Versare Mixer fruit puree, Oolong Tea e uvetta in un bicchiere grande. Aggiungere mezza paletta di ghiaccio (125 gr) e completare con schiuma* e noce moscata come guarnizione.
Uvetta	20 gr		
Schiuma*	top		
Oolong Tea	200 ml		
Noce Moscata			

*Come fare la schiuma? Versare del latte freddo in un blender e frullare

BASIL GUAVA

INGREDIENTI	CUP	TECNICA	PREPARAZIONE
	420 ML		
Mixer Guava Puree	25 ml	MUDDLE	Schiacciare le fragole fresche o usare Polposita Fragola. Versare Mixer Guava Puree, tea e basilico nel bicchiere. Mescolare bene e aggiungere mezza paletta di ghiaccio (125 gr) Mescolare e servire
Polposita Fragola	30 ml		
Foglie di Basilico	5 pcs		
English Breakfast Tea	200 ml		

BERRY APRICOT

INGREDIENTI	CUP	TECNICA	PREPARAZIONE
	420 ML		
Mixer Albicocca Puree	25 ml	MUDDLE	Schiacciare i lamponi, quindi versare Mixer Albicocca Puree, tea e rosmarino in un grande bicchiere. Mescolare bene e aggiungere mezza paletta di ghiaccio (125 gr) Mescolare e servire
Lamponi Freschi			
English Breakfast Tea	200 ml		
Ramoscello di Rosmarino	1 pcs		

SPICY LYCHEE

INGREDIENTI	CUP	TECNICA	PREPARAZIONE
	420 ML		
Mixer Lychee Puree	25 ml	Build	Versare Mixer Lychee Puree, Oolong Tea, sciroppo di zenzero e uva in un grande bicchiere. Mescolare bene e aggiungere mezza paletta di ghiaccio (125 gr) Mescolare e servire
Mixer Zenzero Sciroppo	15 ml		
Oolong Tea	200 ml		
Uva Rossa			

MINT 4 SEASON

INGREDIENTI	CUP	TECNICA	PREPARAZIONE
	420 ML		
Mixer Tropical Puree	25 ml	LIGHT BLEND	Versare la purea, lo sciroppo, l'ananas e 50 ml di tea nel blender. Frullare brevemente per 5 secondi quindi versare in un bicchiere e aggiungere 150 ml di tea. Aggiungere mezza paletta di ghiaccio (125 gr) Mescolare e servire
Mixer Hierba Buena Sciroppo	15 ml		
Earl Grey Tea	200 ml		
Fetta di Ananas			

HOT & MANGO

INGREDIENTI	CUP	TECNICA	PREPARAZIONE
	420 ML		
Polposita Mango	60 ml	BUILD	Versare tutti gli ingredienti e 1 fettina di peperoncino in un grande bicchiere. Mescolare bene e aggiungere mezza paletta di ghiaccio (125 gr) Mescolare e servire
Mixer Lemongrass Sciroppo	15 ml		
Earl Grey Tea	200 ml		
Peperoncino Fresco			

BUTTERFLY LOVER

INGREDIENTI	CUP	TECNICA	PREPARAZIONE
	420 ML		
Mixer Lemongrass Sciroppo	25 ml	BUILD	Versare tutti gli ingredienti in un grande bicchiere. Mescolare bene e aggiungere mezza paletta di ghiaccio (125 gr) Mescolare e servire
Mixer Ginger Sciroppo	10 ml		
Foglie di Menta			
Mixer Lime Juice 99,5% (optional)	10 ml		
Buttefly Pea Tea	200 ml		

CANTALUPE PASSION

INGREDIENTI	CUP	TECNICA	PREPARAZIONE
	420 ML		
Mixer Passion Fruit Puree	25 ml	BUILD	Versare tutti gli ingredienti in un grande bicchiere. Mescolare bene e aggiungere mezza paletta di ghiaccio (125 gr) Mescolare e servire
Miele	15 ml		
Cubetti di Melone Fresco			
Green Mint Tea	200 ml		